

376,23

372,75

180

Panela

L'ORIGINALE MATTONELLA MACINATA

Le tradizionali mattonelle di zucchero integrale portano dritto al Cuore della Cordigliera delle Ande. Custodiscono la vitalità del succo appena spremuto della canna da zucchero. Da una varietà particolare che cresce sulle alture oltre i 1.200 metri di quota in piccole coltivazioni.

La Mattonella, come all'epoca dei conquistatori spagnoli, si ottiene con la sola concentrazione del succo, così sottoposto ad un'unica lavorazione, quella necessaria per rimuovere l'acqua in eccesso, evitando successivi passaggi di filtrazione e cottura.

E' qui infatti, che il Metodo Panelita, sapiente ma semplice tecnica artigianale di "grattugiare" le Mattonelle in un granulato irregolare, fa la differenza salvaguardandone l'integrità.

INTEGRALE?...
MASOLOSE DALLA MATTONELLA MACINATA

1) le Mattonelle tradizionali sono ottenute da una varietà particolare di canna da zucchero della "canna panelera" che cresce sulle pendici delle alture andine in piccoli appezzamenti agricoli (*cultivo en ladder*).

2) il succo appena spremuto viene solo concentrato in un'unica lavorazione e la componente di preziosa Melassa non viene rimossa con successivi processi di filtrazione e sovracottura che sacrificerebbero nutrienti a vantaggio della parte di saccarosio (comune zucchero) e di una consistenza più polverosa

3) il Metodo Panelita per ottenere la Mattonella macinata, l'irresistibile granulato irregolare, è una sapiente tecnica simile a una "grattugia" che svolge un'azione lenta e delicata senza surriscaldamento o processi invasivi.

4) la presenza di diversi saccaridi, oltre al saccarosio, completata da minerali e nutrienti, rende Panela un alimento completo che è utile anche per dolcificare e per insaporire dolci e frutta

5) la macinazione tipica del Metodo Panelita combinata con la lavorazione delicata del succo secondo la tradizione, senza filtrazioni e cotture prolungate, ne esalta i sentori e ne salvaguarda la Vitalità.

L'abbinamento gastronomico ideale, grazie al caratteristico sapore fruttato con note di miele e caramello, è con frutta e macedone (fragole, ananaskiwi), yogurt e gelati.

Ideale come sostituto dello zucchero in torte, biscotti o per tutti gli usi. Oltre che per preparare dissetanti bevande, calde o fredde. Per innamorarsi del "vigore" originale basta assaporarla da sola.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI E RICETTE
www.panela.it

IL METODO PANELITA®



"CANA PANELERA"



SUCCO DELLA CANA PANELERA



SUCCO MODELLATO IN MATTONELLE



MATTONELLE "GRATTUGIATE"



GRANULATO IRREGOLARE

IL SEGRETO DEL METODO PANELITA:
In mattonella macinata!

Solo il Metodo Panelita garantisce l'Originale Mattonella Macinata; altri granulati polverosi derivano da manipolazioni e filtrazioni ulteriori.

L'ORIGINALE

Panela

zucchero integrale di canna biologico

L'ORIGINALE MATTONELLA MACINATA



LA VITALITA' DEL SUCCO
NON FILTRATO

IT-BIO-007
Agricoltura NON-UE



8 002759 008124

MATTONELLA MACINATA

ZUCCHERO INTEGRALE DI CANNA
Ingredienti: zucchero integrale di canna biologico

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	1.609 kJ - 379 kcal
Grassi	0,3g
di cui acidi grassi saturi	0,0g
Carboidrati	93,3g
di cui zuccheri	91,2g
saccarosio	83,0g
fruttosio	3,8g
glucosio	4,4g
Fibre	2,8g
Proteine	0,7g
Sale	7,7mg
Vitamina B6	0,6mg - 44% RDA*
Calcio	175mg - 22% RDA*
Magnesio	69,8mg - 19% RDA*
Manganese	2,4mg - 122% RDA*
Selenio	22,5µg - 41% RDA*

*% dei consumi di riferimento (normali) (adulti)

500g e

ORGANISMO DI CONTROLLO OPERATORE
AUTORIZZATO DAL MIPAAF CONTROLLATO
IT BIO 007 A42E



Prodotto e confezionato da:
G.T.C. Srl - Panela
Via Pascoli, 6 - 29010 Pontenure (Pc)
vendite@sanebonta.it

Conservare in luogo fresco ed asciutto, tenere l'umidità. L'eventuale compattarsi del prodotto non ne pregiudica la qualità.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL E LOTTO:

75